cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 4T 2022- PG



Precio: 425.00€

Horario: 19,30-21:30h

Fecha del curso: 21/09/2022

Impartido por: Elisabeth Cuevas

Lugar: Cookiteca Valencia 223

Las bases de la cocina.
Curso práctico estructurado por temas, para que puedas aprender **muchas técnicas** y usar diferentes ingredientes. **¡Con degustación!**

Talleres del curso para el 4º trimestre 2022

1- ARROCES (Passeig de Gràcia: Miércoles 21/Sarria: Jueves 22 de Septiembre)

Diferentes técnicas:-Arroz negro caldoso -Risotto de setas –Arróz seco con ibéricos

2- PASTA Y SUS SALSAS (Passeig de Gràcia : Miércoles 28 / Sarria: Jueves 29 de Septiembre)

Elaboración de pasta fresca – Salsa a la putanesca -Tagliatelle con salmón y espárragos

-Lasaña tradicional

3- MONOGRÀFICO DE CARNES Y AVES

(Passeig de Gràcia : Miércoles 5 / Sarria: Jueves 6 de Octubre)

-Solomillo de cerdo con mostaza y patatas dauphinoise -Conejo al ajillo -Magret de pato con salsa agridulce

-Caldo de ave

4- ESPECIAL PESCADO (Passeig de Gràcia : Miércoles 19 / Sarria: Jueves 20 de Octubre)

-Salmon en papillote – Mejillones con hinojo y coco - Merluza en salsa verde -Fumet y caldo de pescado

5- ENTRANTES CON HUEVOS

(Passeig de Gràcia: Miércoles 26/ Sarria: Jueves 27 de Octubre)

-Soufflé de tomatitos confitados con emmental, huevos a baja temperatura con espuma de patata - Huevos poché con gambas y setas

6- TARTAS SALADAS (Passeig de Gràcia : Miércoles 2 / Sarria: Jueves 3 de Noviembre)

-Quiche de brocoli y gorgonzola -Tatin de cheerys y puerros -Coca de espárragos con crema de anacardos.

7- GUISOS DE LA ABUELA

(**Passeig de Gràcia : Miércoles 9/ Sarria: Jueves 10 de Noviembre)**

-Albóndigas con patatas –Judias con almejas –Fricandó

8- BÀSICO DE COCINA JAPONESA

(Passeig de Gràcia : Miércoles 16/ Sarria: Jueves 17 de Noviembre)

Gyozas de Carne y verduritas -Yakisoba de gambas- Brochetas de pollo teriyaki

9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS

(Passeig de Gràcia : Miércoles 23/ Sarria: Jueves 24 de Noviembre)

-Saquitos de salmón con queso feta al eneldo -Galets relenos de brandada con salsa de pimientos del piquillo - Brocheta de vieiras con salsa de ciruelas -Chupito de foie con manzana caramelizada -Raviolis de pasta wonton de setas con gambas

10-MENU DE NAVIDAD 2022

(Passeig de Gràcia : Miércoles 30/ Sarria: Jueves 1 de diciembre)

-Crema de parmesano con saquito de micuit i galets - Canelon de confit de pato

-Dorada con escamas de patata

¿QUE TRAER?

Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

Horario

Cookiteca Paseo de Gracia

Miércoles 19:30-21:30h

Contacto

TF +932059373

sarria@cookiteca.com

Precio

Talleres sueltos: 48€

Pack de 3 talleres: 130€ CLIC PACK 3

Curso completo: 425€

Con el Carnet Jove 25% de descuento en los cursos completos y 2x1 en clases sueltas, en este caso manda un email a info@cookiteca.com y te haremos el descuento!

¿Por qué te puede gustar este curso?

-Es un curso muy completo y práctico

-Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar muchos ingredientes diferentes.

-Las recetas son muy originales. Con ellas podrás montar diferentes menús que seguro te sorprenderán a tí y a la gente que los deguste.

-Los talleres son muy dinámicos y divertidos

-Al final degustarás las recetas

-Conocerás gente con las mismas inquietudes

-Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.

¿Cómo aprovechar el curso a tope?

-Participando activamente en las clases

-Repitiendo las recetas en cada poder compartir dudas en el chat y en la clases siguiente

¿A quién va dirigido?

A todos aquellos que quieren cocinar en casa de forma variada, saludable y económica. Personas que se indpendizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!

Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com